

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 47403

12 september

2016

Publicatie productdossier AGOS, goedkeuring minimale wijziging productdossier BOB „BRA", Rijksdienst voor Ondernemend Nederland

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 315 van de Europese Unie van 30 augustus 2016 bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de minimale wijziging van een bestaand productdossier in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen bekendgemaakt.

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad

(2016/C 315/03)

De Europese Commissie heeft deze aanvraag voor een minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie (1).

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN MINIMALE WIJZIGING

Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (2)
„BRA"
EU-nr.: PDO-IT-02128 – 18.3.2016
BOB (X) BGA () GTS ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Consorzio di Tutela del Formaggio BRA DOP [Consortium voor de bescherming van „BRA (BOB)"-kaas],
Via Silvio Pellico, 10
10022 Carmagnola (TO)
ITALIA
tel. +39 011-0565985, fax +39 011-0565989
E-mail promo.formaggi@produttorilattepiemonte.com
Het Consorzio di Tutela del Formaggio BRA DOP is gerechtigd een wijzigingsaanvraag in te dienen overeenkomstig artikel 13, lid 1, van Besluit nr. 12511 van het Ministerie van Landbouw, Voedsel en Bosbouw van 14 oktober 2013.

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Rubriek van het productdossier waarop de minimale wijziging(en) betrekking heeft/hebben

– ☐ Beschrijving van het product
– ☐ Bewijs van oorsprong
– ☐ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
– ☐ Verband
– ☒ Etikettering
– ☐ Overige [nog aan te geven]

4. Aard van de wijziging(en)

- ☐ Wijziging van het productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- ☒ Wijziging van het productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor een wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
- ☐ Wijziging van het productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen enig document (of een gelijkwaardig document) is gepubliceerd.
- ☐ Wijziging van het productdossier van een geregistreerde GTS die overeenkomstig artikel 53, lid 2, vierde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd.

5. Wijziging(en)

In artikel 8 van het productdossier is het volgende ingevoegd na de vierde zin:
„Het logo voor „Bra” (BOB)-kaas is rood voor „Bra”, „Bra Tenero” en „Bra Tenero d’Alpeggio”, en bruin voor „Bra Duro” en „Bra Duro d’Alpeggio”. Dit logo moet zijn aangebracht naast het EU-logo”.
Ook zijn grafische specificaties toegevoegd voor de verschillende logo’s.
Het doel van deze wijziging is om het voor de consument gemakkelijker te maken om de verschillende soorten „Bra”-kaas van elkaar te onderscheiden, aangezien de woorden „BRA TENERO” en „BRA DURO”, „BRA TENERO D’ALPEGGIO” en „BRA DURO D’ALPEGGIO” nu in het logo zelf kunnen worden opgenomen.
De mogelijke varianten van het logo zijn derhalve als volgt:



De achtste zin van artikel 8 is gewijzigd om de mogelijkheid toe te staan dat het papieren etiket wordt gereproduceerd in zwart-wit wanneer het product in porties of voorverpakt wordt verkocht.
De volgende zinnen:
„De kaas mag zowel in zijn geheel als in porties of voorverpakt worden verkocht. Daarnaast mag de „duro”-variëteit geraspt worden voorverpakt. De versnijding in stukken of porties, de voorverpakking en het raspen mogen eveneens buiten het geografische productiegebied plaatsvinden.”
zijn derhalve als volgt vervangen:
„De kaas mag zowel in zijn geheel als in porties of voorverpakt worden verkocht. Daarnaast mag de „duro”-variëteit geraspt worden voorverpakt. In deze gevallen mogen de logo’s worden gereproduceerd in zwart-wit. De versnijding in stukken of porties, de voorverpakking en het raspen mogen eveneens buiten het geografische productiegebied plaatsvinden.”
De mogelijkheid de etiketten in zwart-wit te drukken, bleek nodig omdat de printers die worden gebruikt voor het printen van de etiketten voor voorverpakte kaas of kaasporties vaak alleen in zwart-wit kunnen printen. Deze etikettering wordt uitgevoerd door grote winkelketens of door snijders.
Om de terminologie aan te passen aan die in Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees parlement en de Raad (3) wordt in de laatste zin van artikel 8 van het productdossier het woord „preconfezionato” vervangen door „preimballato” (in het Nederlands in beide gevallen: voorverpakt).



ENIG DOCUMENT

„BRA”
EU-nr.: PDO-IT-02128 – 18.3.2016
BOB (X) BGA ()

1. Naam/Namen

„Bra”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie [zie bijlage XI]

Categorie 1.3. Kazen

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Omschrijving: „Bra” is een geperste vette of halfvette kaas van koeienmelk. Bra „di Alpeggio” en Bra „duro” kunnen eventueel gemaakt worden van gedeeltelijk afgeroomde melk. Er mag tot 20% schapen- en/of geitenmelk aan deze kaas worden toegevoegd.
Het eindproduct moet over de volgende kenmerken beschikken:
Vorm: cilindrisch met vlakke zijden.
Afmetingen: een doorsnede van 30 à 40 cm en een licht bolronde korst van 6 à 10 mm; voor beide kenmerken is een afwijking naar boven of beneden mogelijk, afhankelijk van de gebruikte technische productiemiddelen.
Gewicht: 6 à 9 kg.
De maten en het gewicht komen overeen met de waarden die na de minimale rijpingsperiode zijn geregistreerd.
Korst: voor de (zachte) „tenero”-variëteit: lichtgrijs van kleur, elastisch, glad en egaal; niet-eetbaar;
voor de (harde) „duro”-variëteit: hard, stevig, goudbruin tot donkergrijs van kleur, mogelijk behandeld met spijsolie om schimmelvorming te voorkomen; niet-eetbaar.
Structuur van de kaas: „Bra Tenero” is gemiddeld stevig en elastisch, met een beperkt aantal kleine openingen; „Bra Duro” heeft een beperkt aantal kleine openingen.
Kleur van de kaas: „Bra Tenero” is wit of ivoorwit van kleur; „Bra Duro” is licht strogeel tot okergeel van kleur.
Smaak: aangenaam aromatisch, gematigd van smaak voor de „tenero”-variëteit; intens of uitgesproken voor de „duro”-variëteit
Vetgehalte gemeten op de droge stof: ten minste 32%.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De basisvoeding of essentiële voeding van de runderen en eventueel de schapen en geiten bestaat uit groene en/of verduurzaamde voedergewassen of naar behoren verrijkte, gedroogde voedergewassen. Meer dan 50% (naar gewicht) van het melkveerantsoen is afkomstig uit de productiegebieden.
Koeienmelk, eventueel aangevuld met kleine hoeveelheden (maximaal 20%) schapen- en/of geitenmelk, die voor de „duro”-variëteit gedeeltelijk mag zijn afgeroomd. Bij Bra „di Alpeggio” mag zowel voor de „tenero”- als de „duro”-variëteit gedeeltelijk afgeroomde melk worden gebruikt; zout en vloeibaar stremsel van het kalf.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De veehouderijen waarvan de melk voor de bereiding van „Bra” wordt gebruikt, moeten binnen het afgebakende geografische gebied liggen.
Dit geldt ook voor de productie van de melk, de bewerking ervan en de rijping.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

…

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De kaas wordt gemaakt in speciale vormen, waarmee het merk van oorsprong wordt aangebracht. Dit merk bestaat uit een gestileerde letter „B", de variëteit „duro" of „tenero" en het identificatienummer (bestaande uit de afkorting voor de provincie en een tweecijferig nummer).
Het conformiteitsmerk bestaat uit een rond papieren etiket van 20 à 28 cm in doorsnede, dat is aangebracht op een strogele achtergrond voor de normale productie en een groene achtergrond voor de productie van de „Bra di Alpeggio", en uit een merkteken op de korst.
Het conformiteitsmerk bestaat uit een papieren etiket met het opschrift „BRA TENERO" of „BRA DURO", „BRA TENERO D'ALPEGGIO" of „BRA DURO D'ALPEGGIO" en het karakteristieke logo met een mannetje met snor en hoed dat een kaaswiel vasthoudt waaruit een stuk kaas is gesneden.
Het logo voor „Bra" (BOB)-kaas is rood voor „Bra", „Bra Tenero" en „Bra Tenero d'Alpeggio", en bruin voor „Bra Duro" en „Bra Duro d'Alpeggio". Dit logo moet zijn aangebracht naast het EU-logo.
Pas wanneer alle fasen van dit proces zijn doorlopen, mag het product onder de beschermde oorsprongsbenaming „Bra" op de markt worden gebracht.
Het papieren etiket mag worden aangebracht met een voor voedingsmiddelen geschikte lijm.
Hetzelfde logo moet worden aangebracht op „Bra"-kaas die in porties wordt verkocht.
De mogelijke varianten van het logo zijn derhalve als volgt:



De kaas mag zowel in zijn geheel als in porties of voorverpakt worden verkocht. Daarnaast mag de „duro"-variëteit geraspt worden voorverpakt. In deze gevallen mogen de logo's worden gereproduceerd in zwart-wit. De versnijding in stukken of porties, de voorverpakking en het raspen mogen eveneens buiten het geografische productiegebied plaatsvinden.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het gebied waar de productie en rijping plaatsvindt, omvat het gehele gebied van de provincie Cuneo, alsmede de gemeente Villafranca Piemonte in de provincie Turijn. „Bra"-kaas in de variëteiten „tenero" en „duro", die geproduceerd wordt en gerijpt in de berggemeenten Brondello, Castellar, Crissolo, Gambasca, Martiniana Po, Oncino, Ostana, Paesana, Pagno, Rifreddo, Sanfront, Bellino, Brossasco, Casteldelfino, Frassino, Isasca, Melle, Piasco, Pontechianale, Rossana, Sampeyre, Valmala, Venasca, Acceglio, Canosio, Cartignano, Celle Macra, Dronero, Elva, Macra, Marmora, Prazzo, Roccabruna, S. Damiano Macra, Stroppo, Villar S. Costanzo, Bernezzo, Castelmagno, Cervasca, Montemale, Monterosso Grana, Pradleves, Valgrana, Cignolo, Aisone, Argentera, Demonte, Gaiola, Moiola, Pietraporzio, Rittana, Roccasparvera, Sambuco, Valloriate, Vinadio, Chiusa Pesio, Entracque, Limone Piemonte, Roaschia, Robilante, Roccavione, Valdieri, Vernante, Briaglia, Frabosa Soprana, Frabosa Sottana, Monasterolo Casotto, Monastero di Vasco, Montaldo Mondovì, Pamparato, Roburent, Roccaforte Mondovì, S. Michele Mondovì, Torre Mondovì, Vicoforte Alto, Bagnasco, Battifollo, Briga Alta, Caprauna, Castelnuovo Ceva, Garessio, Lisio, Mombasiglio, Montezemolo, Nucetto, Ormea, Perlo, Priero, Priola, Sale S. Giovanni, Scagnello, Viola en, ten dele, de gebieden die als berggebieden worden aangemerkt ingevolge wet nr. 991 van 25 juli 1952 en daaropvolgende wijzigingen: Barge, Bagnolo Piemonte, Envie, Revello, Costigliole Saluzzo, Verzuolo, Busca, Caraglio, Borgo S. Dalmazzo, Boves, Peveragno, Villanova Mondovì, Ceva, Lesegno, Pianfei en Magliano Alpi voor het deel dat grenst aan de gemeente Ormea, mag het opschrift „di Alpeggio" dragen.

5. Verband met het geografische gebied

Het geografische productiegebied, dat gelegen is tussen de Zee-Alpen en de Cottische Alpen, die de provincie Cuneo van zuid naar west omsluiten, en de hoge heuvels van de Langa en de Roero in het oosten, wordt gekenmerkt door een hoge productie van voedergewassen, overvloedige hoeveelheden beschikbare melk en klimatologische omstandigheden die bijzonder gunstig zijn voor de voeding en houderij van rassen melkrunderen. Het feit dat 's winters zelden sprake is van mist en 's zomers zelden van hitte, heeft namelijk een gunstige uitwerking op de gezondheid van het vee en de voedergewassen. Bovendien kent de provincie Cuneo strengere en drogere winters en relatief koelere zomers vergeleken met de gebieden die meer in het oosten van de Povlakte liggen. Deze omgevingsfactoren vormen de voorwaarden voor de productie van „Bra"-kaas in het productiegebied.



De koele wind vanaf de bergen in het geografische gebied die afwisselend 's ochtends en 's avonds waait, creëert de ideale lage luchtvochtigheid die een perfecte rijping van het product mogelijk maakt. Het gebied langs de hellingen van de Alpen en de heuvels komt uit op een vruchtbare hoogvlakte die wordt doorkruist door de Po, de Tanaro en talloze zijrivieren die in een waaiervorm uitlopen.
„Bra" is een geperste kaas die, voor de variëteiten „tenero" en „duro", van strategisch belang is met het oog op de consumptie en het behoud door de bevolkingsgroepen die deze kaas hebben geconsumeerd en bekend hebben gemaakt. Hoewel deze kaas afkomstig is uit de bergweidegebieden, kon de kennis van de „margari" (herders/kaasmakers), die aan het einde van de zomer naar de vallei afdaalden, al meer dan een eeuw worden benut in de vlakke gebieden. Dit was te danken aan de hoge voedingswaarde en de culturele waarde van deze kaas, die aan zijn bestaan ten grondslag liggen. De fasen van de bewerking, het in vormen scheppen en het persen van de kaas nemen bij de productie van „Bra" een belangrijke, speciale plaats in.
De kaas kan gemakkelijk worden herkend aan zijn bijzondere korst: licht en elastisch bij Bra „tenero", bruin, stevig en eventueel geolied bij Bra „duro". Bij het aansnijden van de kaas komt direct de kenmerkende geur vrij. De „tenero"-variëteit heeft een subtiele en aangename geur en een zachte, pure smaak, terwijl de smaak van de „duro"-variëteit uitgesprokener en intenser is, met een vleugje zoet en zout. Hij wordt gebruikt in salades en in ovengerechten, waarin dit kenmerk duidelijk naar voren komt. Geraspt leent Bra „duro" zich voor verschillende culinaire toepassingen.
De onderlinge samenhang tussen enerzijds de bodemgesteldheid en het klimaat en anderzijds de productie is terug te vinden in de kenmerken van „Bra"-kaas. Zo is in de loop der eeuwen een bijzondere inheemse microflora geselecteerd, die de kaas tijdens de rijping zijn karakteristieke kenmerken geeft en „Bra" uniek maakt en onderscheidt van andere soorten geperste kazen.
„Bra" maakt deel uit van de geschiedenis en de cultuur van de provincie Cuneo. Deze kaas dankt zijn naam aan de stad Bra, omdat het product in het verleden hoofdzakelijk hier werd verkocht. De kaas heeft in de loop der tijd zelfs zijn geur- en smaakkenmerken behouden. Deze commerciële kenmerken kunnen worden toegeschreven aan het geografische productiegebied waar ze zijn ontstaan en behouden zijn gebleven. Bovendien kunnen de twee verschillende variëteiten, „tenero" en „duro", naast elkaar bestaan, omdat de kaasmakers vergelijkbare productiemethoden hanteren maar, aan de hand van specifieke technieken en verschillende rijpingsperioden, zeer verschillende smaken verkrijgen en een stevige kaas produceren die nooit droog is en geraspt kan worden.
Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van deze verordening)
De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd op de volgende internetsite: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335
of
rechtstreeks via de homepage van het Italiaanse Ministerie van Landbouw, Voedsel en Bosbouw (www.politicheagricole.it) door te klikken op „Prodotti DOP e IGP" (BOB-/BGA-producten – rechtsboven in het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP e IGP STG" (BOB-/BGA-/GTS-producten – aan de linkerzijde van het scherm), en ten slotte op „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE" (bij de EU ingediende productdossiers).

(1) PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.
(2) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
(3) PB L 304 van 22.11.2011, blz. 18.